

Czerwińsk nad Wisłą, 18.08.2021r.

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej  
w Czerwińsku nad Wisłą  
ul. Wł. Jagiełły 16, 09-150 Czerwińsk nad Wisłą  
NIP: 774-22-78-094, REGON: 610006128  
tel.: 24 231-58-71 (72)

**Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej  
w Czerwińsku nad Wisłą,  
ul. Władysława Jagiełły 16,  
09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą**

## **ZAPRASZA**

do złożenia oferty cenowej na realizację usługi cateringowej pn. **„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Czerwińsk nad Wisłą w roku szkolnym 2021/2022”**

### **I.NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:**

**Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w  
Czerwińsku nad Wisłą, ul. Władysława Jagiełły 16,  
09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą  
tel. 24 231 58 71  
e-mail: gops@czerwinsk.pl**

### **II.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1.Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na wykonaniu i dostarczaniu w formie gotowych gorących posiłków jednodaniowych (drugie danie) dla uczniów :

- Niepublicznej Szkoły Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Radzikowie,
- Szkoły Podstawowej im. J. Pawła II w Grodźcu,
- Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Chociszewie,
- Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Goławinie

**okresie od 01.10.2021r. do 24.06.2022r.**

Kod CPV zamówienia: 15894200-3 Posiłki gotowe

2.Szczegóły zamówienia:

- Ilość posiłków w danym dniu dostawy – średnio 40 szt., przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 30%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:00 poprzedniego dnia.

- Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z dziennym zapotrzebowaniem.
- Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia **01.10.2021 r. do 24.06.2022 r.** od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Dostawa obiadów odbędzie się w godzinach uzgodnionych z Dyrektorami Szkół.
- Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i pojemników, w których przewożona jest żywność.
- Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej potrawy, zgodnie z zasadami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania wydania w uzasadnionych przypadkach próbek żywności.
- Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 t.j.) ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**
- Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-14 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie „Fast Food” lub mrożonych potraw.

**- Posiłki muszą spełniać następujące minimalne warunki ilościowe (przykład):**

sztuka mięsa / drób / ryby 100g

kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g

ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

surówka / warzywa gotowane – 150 g  
pierogi, naleśniki, krokiety, makarony -  
itp. - 400 g

**- Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:**

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
  - w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką a 2 razy danie jarskie,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
- Transport posiłków musi odbywać się w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada własne naczynia (pojemniki jednorazowe na posiłki, sztuczne).

- Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

#### WARUNEK

- Wykonawca stworzy możliwość odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i nauczycieli

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego.

### **III.TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Realizacja zamówienia odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 01.10.2021 roku do 24.06.2022 roku**, tj. z wyłączeniem: przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

### **IV.OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY**

1. Cenę ofertową należy podać w walucie PLN, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności koszty przygotowania, przechowywania i dostarczenia posiłków.
2. Cena ofertowa zostanie wyliczona przez Wykonawcę jako suma cen jednostkowych posiłków, określonych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na Formularzu ofertowym – **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
4. Cena może być tylko jedna, nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.
5. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

### **V.OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium:

**Cena oferty brutto - znaczenie 100%.**

Zamawiający przyzna punkty według wzoru:

$$\text{Liczba przyznanych punktów} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena brutto}}{\text{cena ocenianej oferty brutto}} \times 100$$

Oferta najkorzystniejsza otrzyma 100 punktów, oferty pozostałe proporcjonalnie mniej.

## VI.OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY

1. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki zostanie dopuszczona do oceny.
2. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
3. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
4. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.
5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
7. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie.
8. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis:

***„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu Gminy Czerwińsk nad Wisłą w roku szkolnym 2021/2022 r.”.***

9. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
  - a) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1
  - b) Oświadczenie Wykonawcy - Załączniki nr 2
  - c) Wzór umowy – Załącznik nr 3 (wzór umowy prerafowany przez Wykonawcę)
  - d) Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych – załącznik nr 4
  - e) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, potwierdzające dopuszczenie Wykonawcy do obrotu prawnego w zakresie objętym zamówieniem, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
10. Brak któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

## **VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Oferty należy złożyć na adres:

**Miejsko - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej  
w Czerwińsku nad Wisłą,  
ul. Władysława Jagiełły 16,  
09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą**

nie później niż do dnia

**31.08.2021 roku do godz. 12<sup>00</sup> .**

2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **31.08.2021 r. o godz. 14.<sup>00</sup>**

**w Miejsko - Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej  
w Czerwińsku nad Wisłą,  
ul. Wł. Jagiełły 16,  
09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą**

3. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

## **II. ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI**

Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawca przekazują pisemnie:

– drogą elektroniczną - adres mailowy: [gops@czerwinsk.pl](mailto:gops@czerwinsk.pl)

## **III. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.**

**Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania M-GOPS do zawarcia umowy.**

Kierownik  
Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
Krystyna Osuch

